

**FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA
GASTRONOMÍA - PLAN 2007**

PERFIL DE INGRESO: Jóvenes/ adultos, que han concluido Enseñanza Primaria y no han completado el Ciclo Básico o Educación Media Básica Obligatoria, que manifiestan voluntad de continuar estudiando y desean obtener una formación con un componente profesional específico.

TRAYECTO I

PERFIL DE INGRESO: Jóvenes y adultos que provienen del egreso del Ciclo de Educación Primaria o que no han completado los estudios de 1er. año de Ciclo Básico.

DURACIÓN: 6 módulos (2900 horas/curso y 180 horas en la Unidad de Alfabetización Laboral).

ASIGNATURAS	TRAYECTO I					
	M1	M2	M3	M4	M5	M6
Ciencias Experimentales**	-	-	2 + (1)	2 + (1)	2 + (1)	2 + (1)
Espacio Cs. Sociales y Artístico	-	-	-	-	4	4
Idioma Español	1 + (2)	1 + (2)	2 + (1)	2 + (1)	2 + (1)	2 + (1)
Informática	(3)	(3)	(3)	(3)	(2)	(2)
Inglés	1 + (2)	1 + (2)	(3)	(3)	1 + (2)	1 + (2)
Matemática	2 + (1)	2 + (1)	2 + (1)	2 + (1)	4 + (1)	4 + (1)
Taller	14 + (6)	14 + (6)	12 + (8)	12 + (8)	5 + (5)	5 + (5)
Tecnología	2 + (1)	2 + (1)	(3)	(3)	-	-
Representación Técnica	2 + (1)	2 + (1)	2 + (1)	2 + (1)	-	-
Unidad de Alfabetización Laboral	30*	30*	30*	30*	30*	30*
Total horas semanales	30	30	30	30	25	25
Total horas curso	510	510	510	510	430	430

* horas totales por módulo.

** Trayecto I Módulo 3 Introducción, Módulo 4 Biología, Módulo 5 Química, Módulo 6 Física.

() Carga horaria perteneciente a un espacio de docencia integrada al taller, donde trabajan todos los docentes de las asignaturas mencionadas en el mismo espacio/horario.

CRÉDITO EDUCATIVO:

Certificado de Estudios avalando el egreso de Educación Media Básica

Certificado: OPERARIO PRÁCTICO GASTRONOMÍA

PERFIL DE EGRESO:

El estudiante adquiere como resultado de la formación una cultura general e integral y una serie de capacidades profesionales comunes a todas las orientaciones que le permite:

- Participar en la sociedad democrática como un ciudadano con competencia y habilidades para la vida desde un rol pro-activo, creativo y responsable.
- Comprender la importancia de la ciencia, la tecnología y de la técnica en nuestra sociedad actual y futura y su relación con el mundo del trabajo.
- Elegir su continuidad educativa en niveles superiores, desde una visión de experiencia propia vinculada a su contexto local y/o regional.

- Realizar las operaciones básicas de su campo ocupacional con eficiencia y responsabilidad. Seguir las pautas recomendadas para la ejecución de procedimientos y operaciones. Observar, detectar y comunicar aquellas situaciones anómalas que no están bajo su dominio de resolución.
- Registrar e interpretar información básica en los sistemas de registro usuales en su área laboral.
- Aplicar las normas de seguridad recomendadas para su trabajo y las tareas que realiza.
- Desarrollar hábitos adecuados de desempeño laboral, tanto en forma individual como equipo de trabajo.

El Operario Práctico en Gastronomía, como egresado de FPB (2007) tendrá conocimientos teóricos generales que le facilitarán su inserción laboral en forma dependiente en el campo de la gastronomía:

- Aplica técnicas básicas de la gastronomía y combina elaboraciones sencillas y postres básicos para diferentes oportunidades.
- Identifica y cumple estrictamente las normas de higiene personal, alimentaria; de útiles, máquinas, herramientas y de local.
- Identifica y cumple estrictamente las normas de seguridad natural y ambiental.
- Aplica las técnicas básicas de la gastronomía.
- Manipula alimentos en crudo y los transforma por medio del calor.
- Asegura cadena de frío.
- Prepara fondos y salsas básicas.
- Elabora guarniciones.
- Elabora menús sencillos con postres básicos.
- Elabora preparaciones simples específicas.
- Colabora en tareas complejas.

HABILITACIÓN:

Educación Media Superior
Al campo laboral

Trayecto I:

Escuela Técnica Unión Larravide 2612 Esq. Joanicó Tels.: 2508.6922 / 2506.9346 (F)

Escuela Técnica Paso de la Arena Cno. De las Tropas 2428 Esq. Luis Batlle Berres Tels.: 2312.3328 / 2312.3356 (F)

Escuela Técnica Malvín Norte Palma de Mallorca 15 A Esq. Iguá Tels.: 2507.2133 / 2508.3992

Escuela Técnica Colón Cno. Colman 5274 Esq. Cesar Mayo Gutierrez Tels.: 2320.9511 / 2320.5789 (F)

- **Anexo Barrio Conciliación** Antonio María Márquez N° 5426 esq. Confederada Tel: 2320 6926

- **Anexo La Tablada, Centro Bosco** Juan P. Lamolle esq. Antonio Rubio Tel: 2322 9931

Escuela Técnica La Teja Hilario Ascasubí N° 4311 esq. Av. Carlos M^a Ramírez Tel 2308 5232 (Telefax) 2309 2271

Escuela Técnica Barrio Lavalleja - Calle Privada del Barrio 40 Semanas s/n esq. Bv. Batlle y Ordoñez Tels.: 2359 6695/96/98/99

Escuela Técnica Flor de Maroñas - Anexo Rompecabezas Roma N° 5027 esq. Av. José Belloni Tel: 2512 0132